

Нако Ташков



ГОТВАРСТВО



Угостителска Струка

Уредник: Драгица Тушева

Рецензенти: Проф. д-р Радослав Танески
Професор на факултетот за Туризам и
Угостителство - Охрид

Проф. Христо Димитровски
ДУТУ "Ванчо Питошевски" - Охрид

Трајан Велјанов
Предавач по стручни предмети во Народните
Универзитети на Р. Македонија

CIP - Каталогизација во публикација
Народна и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

641.55/.8(075.4)

ТАШКОВ, Нако
Готварство / Нако Ташков. - Богданци : "Софија", 2000. - 144
стр. : слики ; 24 см

Библиографија: стр. 126

ISBN 9989-736-31-6

COBISS-ID 0

Публикувањето го овозможи проект биро - Скопје на Институтот за меѓународна соработка на Сојузот на германските народни универзитети (IIZ/DVV), Бон, со финансиска поддршка на Сојузното министерство за стопанска соработка и развој, Бон.

INSTITUTE FOR INTERNATIONAL COOPERATION OF THE GERMAN ADULT EDUCATION ASSOCIATION
INSTITUT DE COOPERATION INTERNATIONALE DE LA CONFEDERATION ALLEMANDE POUR L'EDUCATION DES ADULTES
INSTITUTO DE LA COOPERACION INTERNACIONAL DE LA ASOCIACION ALEMANA PARA EDUCACION DE ADULTOS
ИНСТИТУТ ПО МЕЖДУНАРОДНОМУ СОТРУДНИЧЕСТВУ НЕМЕЦКОЙ АССОЦИАЦИИ НАРОДНЫХ УНИВЕРСИТЕТОВ

INSTITUT FÜR INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT

DES DEUTSCHEN VOLKSHOCHSCHUL-VERBANDES e.V.

ИНСТИТУТ ЗА МЕЃУНАРОДНА СОРАБОТКА НА ГЕРМАНСКИОТ СОЈУЗ НА НАРОДНИ УНИВЕРЗИТЕТИ



Botimin e mundësoi projekt byroja - Shkup e Institutit për baskëpunim ndërkombëtar e Lidhjes së Universiteteve Gjermane (IIZ/DVV), Bon, me ndihmë materiale të Ministrisë së Përbashkët për bashkëpunim ekonomik dhe zhvillim, Bon.

В О В Е Д

Учебникот е изработен според наставната програма по предметот Готварство наменет за возрасни ученици во Народните работнички универзитети.

По својата содржина учебникот опфаќа два дела: Вовед и приготвување на јадења.

Воведот содржи целина за угостителското готварство, угостителски кујни, намирници и нивната припрема за приготвување на јадења.

Вториот дел на учебникот - припремање на јадења - е заокружена целина која ги опфаќа следните целини: Ладни предјадења, Супи и Чорби, Топли предјадења, Сосови, Јадења од риба, Готвени јадења, Национални јадења, Јадења по порачка, Специјалитети на скара и Вегетеријанска исхрана. Ставајќи го своето стекнато искуство од првите денови од изучувањето на готварството во Угостителското училиште, потоа на факултетот за Угостителство и Туризам и работењето како професор во Угостителското училиште, изминатото работно искуство во професијата и постдипломските студии, со што е споено практичното и научното искуство.

Учебникот е наменет за возрасни ученици за преквалификација како и за учениците од средните угостителски училишта и факултетот за Угостителство и Туризам.

Посебен квалитет може да придонесе на постојните вработени во областа на готварството како и за поширока примена во домаќинствата.

Авторот

СОДРЖИНА

	ВОВЕД	3
I.	1. ПОИМ И ЗАДАЧИ НА ГОТВАРСТВОТО	4
	2. ВИДОВИ УГОСТИТЕЛСКИ КУЈНИ	5
	3. ДОМАШНА И ИНТЕРНАЦИОНАЛНА КУЈНА	6
	ОДДЕЛЕНИЈА ШТО ГО СОЧИНУВААТ	
	КУЈНСКИОТ БЛОК	7
	4. ОПРЕМА И ИНВЕНТАР ВО КУЈНСКИОТ	
	БЛОК(ОДДЕЛЕНИЈА)	8
	Главна или топла кујна	8
	ОПРЕМА ВО ГЛАВНАТА КУЈНА	9
	Ладна кујна	10
	Слаткарница	10
	Кафе кујна	11
	Месарница	12
	Одделение за зеленчук	12
	Простор за чување на риби и ракови	13
	Одделение за миеење црни садови	13
	Одделение за миеење бели садови	13
	Одделение за миеење стаклен инвентар	13
	Кабина на шефот на кујната	13
	Хигиенска просторија	13
	5. РАБОТНИ МЕСТА И КВАЛИФИКАЦИОНА	
	СТРУКТУРА НА ВРАБОТЕНИТЕ	14
	6. РАБОТНА ОБЛЕКА НА ПЕРСОНАЛОТ	
	ВО КУЈНАТА	17 - ?
	Работна и заштитна облека на персоналот	
	во кујната	17
	7. ГОТВАРСКА ТЕРМИНОЛОГИЈА	18
II.	ПРОДУКТИ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО	19
	1. МЕСО	19
	1.1. ГОВЕДСКО МЕСО	19
	Употреба на говедското месо во готварството	21
	1.2. ТЕЛЕШКО МЕСО	22
	Употреба на телешкото месо во готварството	22
	1.3. СВИНСКО МЕСО	24
	1.4. ЈАГНЕШКО МЕСО	25
	1.5. МЕСО ОД ДОМАШНИ ПЕРЈАСТИ ЖИВИНИ	26
III.	1. ЖИТО И ПРЕРАБОТКИ ОД ЖИТО	27

	Брашно	27
	Пченица	27
	Пченка	27
	Ориз	27
	2 ЗЕЛЕНЧУК	28
	Коренест зеленчук	28
	Лиснат зеленчук	29
	Зеленчук во плод	29
	Стеблест зеленчук	30
	Мешункаст зеленчук	30
	Цветест зеленчук	30
	Зачини и мириси	31
IV.	1. ЛИСТА НА ЈАДЕЊА	31
	Редослед на листата на јадење	32
V.	ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА	33
	1. РУСКА САЛАТА	33
	2. ФРАНЦУСКА САЛАТА	34
	3. ИТАЛИЈАНСКА САЛАТА	34
	4. САЛАТА ОД ГОВЕДСКО МЕСО	35
	5. РИБНА САЛАТА	36
	6. ЈАЛЦА АЛА КАСИНО	36
	7. ЈАЛЦА ВО ТАТАР СОС	37
	8. ПОШИРАНИ ЈАЛЦА ВО АСПИК	38
	9. ПАСТРМКА БЕЛВИ	39
	10. ФИЛОВАНА ШУНКА	39
	11. СВИНСКО КАРЕ "ШТЕФАНИ"	40
	12. ТАТАР БИФТЕК	40
	13. КАНАПЕИ	41
	14. КАНАПЕИ - РИГОЛЕТО	41
	15. АСПИК ОД МЕСО	42
VI.	СУПИ, ЧОРБИ И ПОТАЖИ	43
	1. ДОДАТОЦИ ЗА СУПА	43
	Пржен грашок	43
	Резанци и флекуци	43
	Тарана	43
	2. ГОВЕДСКА СУПА	43
	3. ГОВЕДСКА СУПА СО ТАРАНА	44
	4. ПИЛЕШКА АЛА КРЕМ ЧОРБА	45
	5. ШКЕМБЕ ЧОРБА	45

	6. РИБНА ЧОРБА	46
	7. ПОТАЖ ОД КОМПИРИ	46
	8. ПОТАЖ ОД ПЕЧУРКИ	47
	9. ПОТАЖ ОД МОРКОВИ	47
	10. ПИЛЕШКО КОНСОМЕ.	47
VII.	ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА	48
	1. ПИЛЕШКИ КРОКЕТИ	48
	2. СУФЛЕ ОД СИРЕЊЕ	48
	3. МИЛАНСКИ ШПАГЕТИ	49
	4. ПИРОШКИ СО СИРЕЊЕ	50
	5. ПОХОВАН КАШКАВАЛ	50
	6. ПЛАВИ ДОМАТИ - "ОРЛИ"	51
	7. ПОХОВАНИ ТИКВИЧКИ	51
	8. ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА ОД ЈАЈЦА	52
	8.1. СЕЛСКА КАЈГАНА	52
	8.2. ВЛАШКА КАЈГАНА	52
	8.3. ОМЛЕТ СО КАШКАВАЛ	52
	8.4. ОМЛЕТ НА ЛОВАЧКИ НАЧИН	52
	9. ВАРИВА	52
	9.1. ПОМФРИТ	53
	9.2. ПОМ ЧИПС	53
	9.3. ПОМ ДУШЕС	54
	9.4. МОРКОВИ НА ПУТЕР	54
	9.5. ДИНСТВУВАН ОРИЗ	54
	9.6. ФРАНЦУСКИ КОПИР	55
	9.7. ФИНО ВАРИВО	55
	9.8. МЕШАНО ВАРИВО	56
	10. САЛАТИ	56
	10.1. ЕДНОСТАВНИ ПРЕСНИ САЛАТИ	57
	10.1.1. ЗЕЛЕНА САЛАТА.....	57
	10.1.2. САЛАТА ОД ЗЕЛКА	57
	10.1.3. САЛАТА ОД ДОМАТИ.....	57
	10.1.4. САЛАТА ОД ПИПЕРКИ	58
	10.2. ЕДНОСТАВНИ САЛАТИ ОД	
	ВАРЕНИ НАМИРНИЦИ	58
	10.2.1. САЛАТА ОД КОПИР.....	58
	10.2.2. САЛАТА ОД ГРАВ	58
	10.2.3. САЛАТА ОД ЦВЕКЛО	59
	10.3. СЛОЖЕНИ САЛАТИ	59

	Салата од компир, цвекло и целер	59
	Салата од компир, целер, шпаргли	59
	10.4. МЕШАНИ САЛАТИ	59
	10.4.1. КОНГРЕСНА САЛАТА.....	60
	10.4.2. АМЕРИЧКА САЛАТА	60
VIII.	СОСОВИ	61
	1. ТОПЛИ СОСОВИ	61
	1.1. ЕСПАЊОЛ СОС	61
	1.2. ФОНД ОД ДИВЕЧ	61
	1.3. СОС ОД СЕНФ	62
	1.2. ТОПЛИ ТЕМНИ СОСОВИ	63
	1.2.1. ИМПЕРИЈАЛ СОС.....	63
	1.2.2. ПОРТО СОС	63
	1.2.3. БРАУН СОС СО ПЕЧУРКИ	63
	1.3. ТОПЛИ СВЕТЛИ СОСОВИ	64
	1.3.1. БЕШАМЕЛ СОС	64
	1.3.2. ДОМАТЕН СОС	64
	1.3.3. АНГЛИСКИ СОС	65
	1.3.4. СОС ОД СИРЕЊЕ	65
	1.3.5. ХОЛАНДСКИ СОС	66
	1.4. ТОПЛИ ЦРНИ СОСОВИ	66
	1.4.1. МАДЕРО СОС	66
	1.4.2. БОРДО СОС	67
	2. ЛАДНИ СОСОВИ	67
	2.1. МАЈОНЕЗ	67
	2.2. ТАТАР СОС	68
	2.3. ТИРОЛСКИ СОС	68
	2.4. МАЈОНЕЗ СОС СО АСПИК	68
	2.5. РУСКИ СОС	69
	2.2. СОСОВИ БЕЗ МАЈОНЕЗ	69
	2.2.1. ВИНИГРЕД СОС	69
	2.2.2. ЖЕЛЕ ОД МЕСО	69
	2.2.3. СЛАТКО ЖЕЛЕ	70
	2.2.4. БЕЛ ШОФРОА СОС	70
IX.	ЈАДЕЊА ОД РИБИ	71
	1. ПРЖЕН КРАП	71
	2. ПОХОВАН СОМ	71
	3. СМУЃ НА ПАРИСКИ НАЧИН	72
	4. СМУЃ ОРЛИ	72

	5. ПАСТРМКА НА ОХРИДСКИ НАЧИН	73
	6. КРАП НА ПРЕСПАНСКИ	74
X.	ЈАДЕЊА ОД МЕЛЕНО МЕСО	75
	1. ПОЛНЕТИ ТИКВИЧКИ	75
	2. ПОЛНЕТИ ПЛАВИ ДОМАТИ	75
	3. БЕЧКА МУСАКА	76
	4. ФАШИРАН РОЛАТ "ШТЕФАНИ"	77
	5. ФАШИРАНА ШНИЦЛА.....	77
	6. ФАШИРАН РОЛАТ НА ТИРОЛСКИ НАЧИН.....	78
	7. САРМА ОД ЗЕЛКА	79
	8. ПОЛНЕТИ ДОМАТИ.....	79
XI.	ЈАДЕЊА ОД ВНАТРЕШНИЦИ	80
	1. ПЛЕТЕНИ ЈАГНЕШКИ ЦРЕВА - КУКУРЕК	80
	2. ДИНСТОВАН ЈАГНЕШКИ СИТНЕЖ	80
	3. ШПИКОВАНА ДИНСТВУВАНА ЦИГЕРИЦА	81
	4. ПАПЦИ ВО САФТ	82
	5. ВАРЕН ЈАЗИК ВО ДОМАТЕН СОС	82
	6. КУМАНОВСКИ МЕЗАЛАК	83
	7. ПОЛНЕТИ ЈАГНЕШКИ ШИРДЕНИ	84
XII.	1. ЈАДЕЊА ОД ГОВЕДСКО МЕСО	85
	1.1. ГОВЕДСКИ ГУЛАШ	85
	1.2. МАЏАРСКИ ГУЛАШ.....	85
	1.3. РОЗБРАТНА НА БУРГОЊСКИ НАЧИН.....	86
	1.4. РОЗБРАТНА ВО КРЕМ СОС.....	87
	1.5. МОРНАРСКО МЕСО.....	88
	1.6. ДИНСТВУВАНА ГОВЕДИНА - АЛА МОД.....	88
	1.7. РОЗБРАТНА СО ПЕЧУРКИ.....	89
	1.8. РОЗБРАТНА НА РОМСКИ НАЧИН.....	89
	2. ЈАДЕЊА ОД ТЕЛЕШКО МЕСО.....	90
	2.1. ТЕЛЕШКИ - ПЕРКЕТ.....	90
	2.2. ТЕЛЕШКО СОТЕ СО БЕЛО ВИНО.....	91
	2.3. ТЕЛЕШКО СОТЕ "ДИБАРИ"	91
	2.4. ТЕЛЕШКО СОТЕ СО ПЕЧУРКИ	92
	2.5. ТЕЛЕШКО РИЗОТО.....	92
	2.6. ПОХОВАНИ ТЕЛЕШКИ ГРАДИ.....	93
	2.7. ТЕЛЕШКИ МУСКУЛИ ВО КРЕМ СОС.....	93
	2.8. ТЕЛЕШКИ КОТЛЕТ "ДИБАРИ"	94
	2.9. ТЕЛЕШКИ РБЕТ "ОРЛОВ"	94
	2.10. ПОЛНЕТИ ТЕЛЕШКИ ГРАДИ.....	95

3. ЈАДЕЊА ОД СВИНСКО МЕСО	96
3.1. СВИНСКИ ТАСКЕБАП.....	96
3.2. ЃУВЕЧ СО СВИНСКО МЕСО.....	97
3.3. ОРМАН КЕБАП.....	98
3.4. СВИНСКО КАРЕ НА МЕСАРСКИ НАЧИН.....	98
3.5. РОЛУВАНА СВИНСКА ШНИЦЛА "ДОБРА ДОМАЌИНКА"	99
3.6. МЕКСИКАНСКИ СВИНСКИ НАВАРЕН.....	100
4. ЈАДЕЊА ОД ЈАГНЕСКО МЕСО	101
4.1. ЈАГНЕСКА КАПАМА.....	101
4.2. ЈАГНЕСКА ДРОБ САРМА.....	101
4.3. ЕЛБАСАН ТАВА.....	102
4.4. ЈАГНЕСКА ПЛЕШКА "БУЛАНЖЕ"	102
4.5. ЈАГНЕСКО РАГУ "ШАСЕР"	103
4.6. ЈАГНЕСКА ПЛЕШКА ПОЛНЕТА СО ШУНКА....	104
5. ЈАДЕЊА ОД ПИЛЕШКО МЕСО.....	105
5.1. ПИЛЕШКО ФРИКАСЕ	105
5.2. ПИЛЕ ВО СУПА СО РЕЗАНЦИ.....	105
5.3. ПИЛЕШКИ ПАПРИКАШ СО НОКЛИЦИ.....	106
5.4. ДИНСТОВАНИ ПИЛЕШКИ БАТАЦИ.....	107
5.5. ПИЛЕ СО КАЈМАК.....	107
XIII. НАЦИОНАЛНИ ЈАДЕЊА.....	109
1. ВАРДАРСКО ГРНЕ	109
2. ТАВЧЕ ГРАВЧЕ.....	109
3. МАКЕДОНСКА ЈАНИЈА.....	110
XIV. 1. ЈАДЕЊА ПО ПОРАЧКА ОД ГОВЕДСКО МЕСО.....	111
1.1. ЈАДЕЊА ОД ГОВЕДСКО ФИЛЕ.....	111
1.2. БИФТЕК СО ЈАЛЦА.....	111
1.3. БИФТЕК АМЕРИКЕН.....	112
1.4. БИФТЕК "МОН СИЊОР"	112
1.5. БИФТЕК "АЛА СУЛТАН"	113
1.6. ШАТОБРИЈАН НА СКАРА	113
1.7. БИФТЕК СО ПЕЧУРКИ.....	114
1.8. ШАТОБРИЈАН "МОНАКО"	115
1.9. ПРИГОТВУВАЊЕ НА ТУРНЕДО.....	115
1.10. ТУРНЕДО РОСИНИ.....	116
1.11. ТУРНЕДО НА ЦАРСКИ НАЧИН	117
1.12. ТУРНЕДО "АЛА ВИКТОР ИГО"	117
1.13. РАМСТЕК МИРОБО.....	118

2. ЈАДЕЊА ПО ПОРАЧКА ОД ТЕЛЕШКО МЕСО.....	119
2.1. ТЕЛЕШКА НАТУР ШНИЦЛА.....	119
2.2. БЕЧКА ШНИЦЛА.....	119
2.3. ТЕЛЕШКИ СТЕК СО ЈАЛЦЕ НА "ОКО"	120
2.4. ТЕЛЕШКИ СТЕК ХОЛШТАЈН.....	121
2.5. МЕДАЉОНИ.....	121
2.6. МЕДАЉОНИ НА ПУТЕР.....	122
2.7. МЕДАЉОНИ СО ПЕЧУРКИ.....	122
2.8. ТЕЛЕШКИ МЕДАЉОНИ НА ИТАЛИЈАНСКИ НАЧИН.....	123
3. ЈАДЕЊА ПО ПОРАЧКА ОД СВИНСКО МЕСО.....	124
3.1. СВИНСКИ ОДРЕЗОК НА ИТАЛИЈАНСКИ НАЧИН.....	124
3.2. СВИНСКИ КОТЛЕТ "ИМПЕРИЈАЛ"	124
3.3. ПОХОВАНИ КРЕМЕНАДЛИ СО СОС ОД РЕН....	125
3.4. СВИНСКИ КОТЛЕТ НА МАЛЕШЕВСКИ.....	125
4. ЈАДЕЊА ПО ПОРАЧКА ОД ЈАГНЕШКО МЕСО....	126
4.1. ЈАГНЕШКИ ЧОП НА СКАРА.....	126
4.2. ЈАГНЕШКИ ШАШЛИК НА КАВКАСКИ НАЧИН.....	126
4.3. ЈАГНЕШКО НА БЕЧКИ НАЧИН.....	127
4.4. ЈАГНЕШКИ ЧОП (ЗЕЛЕНА ЛИВАДА).....	127
5. СПЕЦИЈАЛИТЕТИ НА СКАРА	128
5.1. КЕБАПИ.....	128
5.2. ПЛЕСКАВИЦИ.....	129
5.3. ДОМАШНА КОБАСИЦА	129
5.4. МЕШАНО МЕСО НА СКАРА.....	130
5.5. ПИЛЕШКИ РАЖЊИЧ.....	130
5.6. СВИНСКА КРЕМЕНАДЛА.....	130
5.7. СВИНСКИ РАЖЊИЧИ.....	131
XV. ВЕГЕТЕРИЈАНСКА ИСХРАНА	132
1. МУСАКА ОД ЗЕЛЕНЧУК.....	132
2. САРМА ОД СВЕЖА ЗЕЛКА.....	133
3. ТИКВИЦИ ВО БЕШАМЕЛ.....	134
4. КРОКЕТ ОД КОМПИР.....	134
5. ЗАПЕЧЕНО ПИРЕ КОМПИР СО СИРЕЊЕ.....	135
6. САЛАТА ОД КАРФИОЛ.....	135
ЛИТЕРАТУРА	136